	**FICHA TÉCNICA DE CREPES JAMÓN QUESO EMMENTAL TG 12ux130g**	**CÓDIGO ARTÍCULO TOPGEL: 2478**
		 Rev.: 6 Fecha: 15.09.14

DOMICILIO SOCIAL DE LA EMPRESA



GRUPO TOPGEL, S.L
C.I.F. B-83491761
Avda. de Europa 34- D, 1ª planta, Oficina B
28023 Madrid

DENOMINACIÓN PRODUCTO

CREPES JAMÓN QUESO EMMENTAL TG 12ux130g

Código EAN 13: 843602410217 8

Código EAN 128: (01)18436024102175(15)fc(10)lote

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO - CARACTERÍSTICAS

Foto



DESCRIPCION Crêpe salada rellena de una crema de queso con tiras de jamón y paleta cocidos.

Enrollado rectangular de sección oval, abierto por ambos lados (19 cm x 4'5 cm x 2'5 cm; 130 g, tolerancia –5g).

COMPOSICIÓN E INGREDIENTES (en orden decreciente según cantidad).
Indicar los ingredientes de los ingredientes y el % del de mayor proporción e identificativos del producto.

Crêpe (31%): Harina de **trigo**, agua, suero **lácteo** en polvo, **huevo** líquido pasteurizado, clara de **huevo** líquida pasteurizada, sal y aceite de girasol. Relleno (69%): Agua, jamón y paleta de cerdo cocidos [(1% y 19% respectivamente) jamón, paleta, agua, fécula, sal, proteína de **soja**, dextrosa, gelificantes (carragenanos y goma xantana), potenciador del sabor (glutamáto sódico), aroma, sorbitol, estabilizantes (difosfatos y trifosfatos), especias, antioxidantes (ascorbato sódico, citrato sódicos, lactato sódico y eritorbato sódico), conservadores (lactato sódico y nitrito potásico) y colorante (cochinilla)], **queso** Emmental (19%), harina de **trigo**, margarina vegetal [grasas y aceites de palma y girasol, agua, emulgente (mono- y diglicéridos de ácidos grasos), sal, acidulante (ácido cítrico), conservador (ácido sórbico), antioxidantes (extracto rico en tocoferoles y palmitato de ascorbilo), aromas y colorante (betacaroteno)], suero lácteo, espesante (metilcelulosa) y sal.

MARCA COMERCIAL

Marca TOPGEL — ☒ **Si**
☐ **No, entonces:** ☐ **Marca proveedor** ☐ **Marca Blanca**

CADUCIDAD (meses)

18 meses desde la fabricación conservado a -18°C

MODO DE EMPLEO / UTILIZACIÓN - CONDICIONES DE DESCONGELACIÓN- CONDICIONES DE CONSERVACIÓN

Congelado a temperaturas ≤ -18°C

Modo de empleo:

HORNO: Congelados: untar el crêpe con mantequilla y calentar a 180 ºC, 4-5 minutos. Descongelado: reducir el tiempo a 2-3 minutos.

MICROONDAS: Congelados: 2 minutos a 800W. Descongelados: reducir el tiempo a 1 minuto. Posteriormente pasar por la plancha o sartén "vuleta y vuelta".

PLANCHA: Descongelado: a temperatura madia pasar "vuelta y vuelta" durante 2 minutos. FREIDORA: Directamente del congelador los crêpes enteros o cortados freír a 180 ºC 1,5 minutos. También puede usarse una SARTEN con abundante aceite a alta temperatura.

Estos tiempos son orientativos pudiendo necesitar ajustes en función de los aparatos y unidades a preparar

EMBALAJE Y ACONDICIONAMIENTO

Embalaje: Caja
Unidad mínima de venta: Caja

Caja:

Largo (cm)	21,3
Ancho (cm)	14,3
Alto (cm)	10,8
Unidades caja:	12
Kilos caja:	1,56 (Netos), 1,64 (brutos)

Palet:

Formato Palet:	Europeo, 336 cajas
Cajas x fila:	28
Filas x palet:	12
Kg de Palet:	524 (Neto), 581 (Bruto)

VALORES NUTRICIONALES Y ENERGÉTICOS (información absolutamente obligatoria):

NUTRIENTES	PORCENTAJE

Hidratos de carbono:	16,4
De los cuales azúcares	5,1
Grasas:	7,1
De las cuales saturadas	2,9
Proteínas:	7,4
Sal	1,3

VALOR ENERGÉTICO POR 100 g

Kcalorías:	162
Kjulios:	677

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA
(Indicar según legislación que aplica)

Gérmenes	**Normas**
Microorganismos aeróbicos / g (30 ºC)	
Coliformes / g (30 ºC)	
Coliformes fecales / g	<2·103 ufc/g (criterio interno)
Estafilococos aureus / g	<100 ufc/g (criterio interno)
Anaerobias sulfito-reductoras 46'C / g	
Salmonella en 25 g	Ausencia/25 g (Criterio interno)
Listeria monocytógenes	Ausencia/25g Reglamento CE 2073/2005
Escherichia coli	<10 ufc/g (criterio interno)

Clasificación del producto: Plato preparado precocinado ultracongelado.
Otras normas ¿???

INFORMACIÓN ALÉRGENA según RD 1334/1999 de 31 de julio y posterior modificación por RD 1245/2008, de 18 de julio.

Marquen la opción según sea el caso **(indicar también si existen trazas como TRAZAS):**

- ☒ 1. Cereales que contengan GLUTEN y sus derivados:
  - ☒ a. Trigo
  - ☐ b. Centeno
  - ☐ c. Cebada
  - ☐ d. Avena
  - ☐ e. Espelta
  - ☐ f. Kamut
- ☐ 2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- ☒ 3. Huevos y productos a base de huevo
- ☐ 4. Pescado y productos a base de pescado.
- ☐ 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes
- ☒ 6. Soja y productos a base de soja
- ☒ 7. Leche y derivados
- ☒ 8. Lactosa
- ☐ 9. Frutos de cáscara:
  - ☐ a. Avellanas
  - ☐ f. Almendras
  - ☐ b. Anacardos
  - ☐ c. Pascanas

- ☐ d. Castañas de Pará
- ☐ e. Pistachos
- ☐ f. Nueces
- ☐ g. Nueces de Macadamia

- ☐ 10. Apio y derivados
- ☐ 11. Mostaza y productos derivados
- ☐ 12. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo
- ☐ 13. Dióxido de azufre y sulfitos
- ☐ 14. Altramuces y productos derivados de altramuces
- ☐ 15. Moluscos y productos a base de moluscos.

(Indicar si en la misma fábrica se elaboran otros productos que puedan contener alérgenos).

INFORMACIÓN ORGANOLÉPTICA

Color: Oblea marrón amarillenta rellena de una crema blanca con tiras rosadas (paleta y jamón cocidos)
Sabor: Característico de este producto.
Textura: Relleno cremoso blando envuelto de una crêpe blanda a firme.
Olor: Característico de este producto.
Otros datos cualitativos:
pH =
Grados Brix =.
Humedad:
Impurezas:
Ácidos grasos libres:
Índice de peróxidos:

OTROS DATOS DE INTERÉS (cumplimentar según proceda):

% Glaseo:
% Rebozado:
% Empanado:
% Sal:
Talla o calibre: 19 cm x 4’5 cm x 2’5 cm
Nº piezas: 12
% inyección:
Peso pieza/unidad: 130g +/- 5g
Origen:
Zona FAO:
Nombre en latín especie:

Método de producción: ☐ Extractiva ☐ Acuicultura ☐ Otro:………………………………….
Presentación:

- ☐ IQF ………………………………………………………………..
- ☐ VACÍO ………………………………………………………………..
- ☐ HIGIENIZADO ……………………………………………………………….
- ☐ INTERFOLIADO ………………………………………………………………..
- ☐ OTRO ………………………………………………………………..

Peso escurrido:

Contiene OMG´s: ☐ SI ☒ NO